

Panini

Croque Monsieur, prosciutto e formaggio (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Selezione salumi e formaggi, accompagnati da marmellate prodotte dallo Chef (7, 10)	€ 25
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7)	€ 24
Club sandwich vegetariano (1, 3, 7)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

Snacks

Croque Monsieur (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Selection of cold cuts and cheeses, served with homemade chef' s jam (7, 10)	€ 25
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7)	€ 24
Vegetarian Club sandwich (1, 3, 7)	€ 20

15% room service charge

Insalate

Insalata caprese (7)	€ 22
Caesar di pollo (2, 3, 6, 7)	€ 22
Insalata con quinoa nera, semi tostati e misticanza (8, 11, 13)	€ 20

Salads

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 22
Chicken Caesar salad (2, 3, 6, 7)	€ 22
Black quinoa with toasted seeds and mixed salad (8, 11, 13)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Antipasti

Gamberi alla brace con insalatina aromatica*
e sfusato amalfitano
(2, 7) € 40

Tartare di Fassona con capperi, olive
e tuorlo marinato
(3) € 30

* con mizyna rossa, cedrina, tatzoi, coriandolo, senape, nastruzio

Starters

Grilled shrimps served with aromatic salad*
and traditional Amalfi Coast lemon
(2, 7) € 40

Fassona beef tartare marinated with capers, olives
and egg yolk
(3) € 30

* with red mizyna, lemon verbena, tatzoi, coriander, mustard, ribbon

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Primi & Zuppe

Ravioli con pomodorini del Vesuvio e Carmasciano* (1, 3, 7)	€ 31
Pasta mista con totanetti e patate di Montoro (1, 14)	€ 37
Minestra di verdure con bollito di carne, caciotta e pane tostato (1, 9)	€ 32

* formaggio prodotto con il latte di pecora

Servizio in camera 15% di supplemento

Pasta & Soup

Homade ravioli with cherry tomatoes and Carmasciano cheese* (1, 3, 7)	€ 31
Mixed shape pasta with local baby squid and potatoes from Montoro (1, 14)	€ 37
Mixed vegetables soup with meat stock, cheese and toasted bread (1, 9)	€ 32

*cheese made from sheep's milk

15% room service charge

Secondi di pesce

Cuore di baccalà su zuppetta di pomodorini,
capperi e olive

(4)

€ 42

Secondi di carne

Guancia di manzo brasata al vino rosso
con purea di patate al burro salato

(7, 9, 12)

€ 39

Fish courses

Codfish served on tomatoes coulis, capers
and olives

(4)

€ 42

Meat courses

Beef cheek braised in red wine
with salted butter potatoes purée

(7, 9, 12)

€ 39

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Dessert

Torta del giorno (1, 3, 5, 7, 8)	€ 17
Mousse al cioccolato con insalatina di frutti rossi (1, 3, 7, 8)	€ 17
Selezione di gelati e sorbetti (1, 3, 7)	€ 17
Tagliata di frutta (-)	€ 15

Desserts

Cake of the day (1, 3, 5, 7,8)	€ 17
Chocolate mousse with red berries (1, 3, 7, 8)	€ 17
Selection of ice-cream and sorbert (1, 3, 7)	€ 17
Fresh fruit platter (-)	€ 15

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Dopo la mezzanotte

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro (7)	€ 20
Selezione di salumi e formaggi (7)	€ 30
Verdure alla griglia (-)	€ 12
Tagliata di frutta (-)	€ 20

From midnight

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 20
Cheese and cold meat platter (7)	€ 30
Grilled vegetables (-)	€ 12
Fresh fruit platter (-)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Dalla Cantina - From the Wine Cellar

		Bicchieri By the glass	Bottiglia Bottle
Champagne & Spumanti			
- ITALIA			
Ferrari Perlè Bianco	2006 <i>chardonnay</i>	€ 15	€ 57
Ca del Bosco Collection D.Z.	2013 <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>		€ 80
- FRANCIA			
Champagne Henri Giraud Espirit Brut s.a.	<i>pinot nero</i>		€ 75
Champagne Louis Roedere Brut Premier s.a.	<i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	€ 25	€ 100
Vini Bianchi - White Wines			
I Favati Fiano di Avellino	<i>fiano</i>	€ 8	€ 30
Terre Stregate Falanghina Trama	<i>fanghina</i>	€ 7	€ 27
Mastro Bianco Campania IGT	<i>coda di volpe, fiano, greco e fanghina</i>		€ 35
Vini Rosati - Rosé Wines			
San Salvatore Vetere Rosato	<i>aglianico</i>	€ 9	€ 40
Pascal Jolivet Sancerre Rosato	<i>pinot nero</i>		€ 55
Vini Rossi - Red Wines			
Terre Stregate Aglianico	<i>aglianico</i>	€ 7	€ 27
La Molarata Taurasi Santa Vara	<i>aglianico</i>	€ 14	€ 50

Servizio in camera 15% di supplemento

Acqua Minerale

Minerale naturale Panna	€ 6
Minerale naturale Lauretana	€ 7
Minerale frizzante San Pellegrino	€ 6
Minerale frizzante Perrier	€ 8

Bevande Analcoliche

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Feever Tonica, Feever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Tè freddo al limone, Tè freddo pesca, Tè freddo verde	€ 8

Birre

Nazionali: Menabrea	€ 8
Internazionali: Franziskaner Weiss	€ 8

Servizio in camera 15% di supplemento

Mineral Water

Still mineral water Panna	€ 6
Still mineral water Lauretana	€ 7
Sparkling mineral water San Pellegrino	€ 6
Sparkling mineral water Perrier	€ 8

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Feever Tonica, Feever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Lemon ice tea, Peach ice tea, Green ice tea	€ 8

Beers

Italian: Menabrea	€ 8
International: Franziskaner Weiss	€ 8

15% room service charge

Bevande Calde

Espresso	€ 5
Doppio espresso	€ 6
Espresso decaffeinato	€ 5
Caffè americano	€ 6
Americano decaffeinato	€ 6
Caffè d'orzo	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Caffè macchiato	€ 5
Cioccolata calda	€ 6
Selezione di Tè e Teaforte	€ 7

Servizio in camera 15% di supplemento

Hot Drinks

Espresso	€ 5
Double espresso	€ 6
Decaffeinated espresso	€ 5
American coffee	€ 6
Decaffeinated American coffee	€ 6
Barley coffee	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Macchiato	€ 5
Hot chocolate	€ 6
Our selection of Teas and Teaforte	€ 7

15% room service charge

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al **Regolamento UE n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hours, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

In compliance with the **EU Regulation. 1169/2011** of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre.